

CURSO

Desarrollando Alimentos Basados en Plantas

28 y 29 de junio
12 y 13 de julio

100 % online

Accedé a conocimientos actualizados sobre desarrollo e innovación en alimentos *plant-based* a través de este curso de capacitación dictado por renombrados docentes, investigadores y expertos de la industria.



Nutrición, análisis sensorial, tecnología, análogos, legislación y tendencias.

DOCENTES



Lic. Natalia Echegaray (Coordinadora)

Jefa de Marketing en Molinos Río de la Plata. Fue parte del equipo de Investigación y Desarrollo de la misma empresa por 10 años. Docente en la Univ. Austral y la Univ. de Belgrano. Realizó publicaciones científicas sobre temas de alimentación vegetariana. Lic. en Nutrición (Univ. FASTA Mar del Plata). Máster Internacional en Tecnología de los Alimentos (MITA, Universidad de Buenos Aires - Università degli Studi di Parma). Realizó el Posgrado en Estrategia de Marketing en Alimentos y Bebidas (UCA), y el Posgrado Superior en Monitoreo e Investigación Clínica (UBA).



Mgter. Nicolas Curubeto

Es R&D Líder de Proyecto Plantia (ingredientes para alimentos *plant-based*) en Farmesa S. A. Fue interno en R&D en The Vegetarian Butcher (UNILEVER). Ingeniero en Alimentos (UADE). Mgter. en Tecnología de los Alimentos en Wageningen (University & Research, Países Bajos).



Lic. M. Sc. Alejandra Picallo

Licenciada en Ciencias Químicas (UBA). Máster Internacional en Nutrición y Dietética (Universidad de León, España). Docente de grado y de posgrado en la FAUBA. Fue investigadora en el Instituto de Tecnología de Alimentos (ITA) del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA). Distinguida con el Premio Vilfrid Baron, otorgado por la Academia Nacional de Agronomía y Veterinaria.



Ing. Guillermo Alejo Erbeti

Se desempeña en Mit Maquinarios S. A., empresa dedicada a la industria alimentaria. Ingeniero industrial del Instituto Tecnológico de Buenos Aires (ITBA). Cursó el Máster Internacional en Tecnología de los Alimentos (MITA).



Lic. Marcela Manuzza

Directora de Posgrado en Nutrición Vegetariana (Facultad de Medicina de la UBA). Presidente de la Sociedad Argentina de Medicina de Estilo de Vida (SAMEV). Miembro de Latin American Lifestyle Association (LALMA). Docente en la Lic. en Nutrición de la UBA, en la Especialización en Medicina del Estilo de Vida en la Universidad Ricardo Palma (Perú), en el Posgrado Nutrición Vegetariana y Vegana de la UNLP, y en el Posgrado Alimentación Basada en Plantas de la Univ. Nac. de Rosario. Licenciada en Nutrición (UBA).



Ing. Nicolás Mignola

User Experience Engineer en el área de Investigación e Innovación para Danone Argentina. Especialista en gestión e implementación de proyectos, innovación y desarrollo de nuevos productos con un fuerte enfoque en los conocimientos del consumidor. Ing. en Alimentos (UADE).



Lic. Celina Moreno

Responsable del Área Nutrición de la Dirección de Agregado de Valor y Gestión de Calidad de la Secretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca. Cuenta con más de 10 años de experiencia en legislación y normativa alimentarias a nivel nacional e internacional, y brinda asesoramiento y asistencia técnica en diferentes ámbitos, tanto a nivel nacional como internacional. Participa activamente de la Comisión Nacional de Alimentos, SGT N.º 3 MERCOSUR y Codex Alimentarius. Coordina el GT *ad hoc* de la CONAL de vegano/vegetariano. Docente universitaria. Lic. en Nutrición (UBA).



Lic. Mariana Sanchez

Jefa del Departamento de Desarrollo de Nuevos Productos en el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI). Docente de Industria Cárnica en la Facultad de Ingeniería en Alimentos, UCA. Responsable académica del sitio Red Alimentaria Food Tech. Licenciada en Tecnología de Alimentos (UCA).



Lic. Claudia Secchi

Nutricionista en el Ministerio de Salud de la Prov. de Entre Ríos. Cuenta con más de una década de experiencia en docencia, con orientación y enfoque en alimentos. Experiencia en la industria alimentaria de productos extruidos. Licenciada en Nutrición, Universidad Adventista del Plata. Máster en Nutrición y Biotecnología Alimentaria, Universidad Europea Miguel de Cervantes.



Lic. Julia Varela Tarancón

Cofundadora de Kraut Food Studio & Veggie 2 business, consultora en innovación y branding con sede en España y México, y creadora del primer evento *plant-based* de negocios de España. Fue consultora para marcas de alimentos saludables y sostenibles, y analista de tendencias de alimentos y bebidas.

INFORMES E INSCRIPCIÓN

MÁS INFO

DOCENTES Y ALUMNOS
DE FAUBA,
CONSULTAR POR BECAS.

+54-9-11-6590-7212 / +54-9-11-3263 8036

info@mita.ar

innovarfauba.agro.uba.ar